Breville®

Breville Customer Service

Breville Centro de Servicio al Cliente

US Customers

Para Clientes en Estados Unidos

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Canada Customers

Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

IMPRESO EN PAPEL RECICLADO

PRINTED ON RECYCLED PAPER

Model ESP8XL
Issue 1/04

PACKAGING CODE - AM

Breville®

Café Roma™

Espresso/Cappucino Machine



INSTRUCTIONS FOR USE

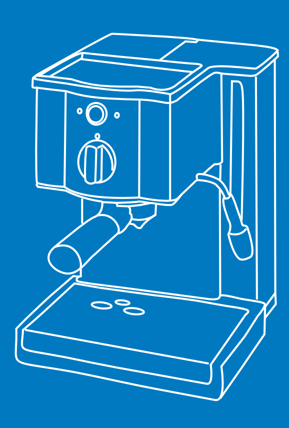
Model ESP8XL

CONTENTS

Café Roma

Congratulations

on your purchase of your new Breville Espresso/Cappuccino Machine





IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use outdoors.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Always switch the appliance to "OFF", and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Refer servicing to qualified personnel.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.



NOTE!!

Your Breville appliance comes with the unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Café Roma has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR BREVILLE ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE

Cup warming plate



Power On/Off switch

'Power On' light (red) illuminates when the machine is turned on

15 bar ThermoBlock pump system

Selector Control for Espresso and Steam

'Heating' light (orange) illuminates to indicate that the machine is heating and will turn off when the correct temperature has been reached. This light will cycle on and off during operation to indicate the machine is monitoring the correct temperature.

Removable 40fl oz (1.2 liter) water tank

Water level indicator

External water window

Steam wand with froth enhancer

Steam baffle



Removable drip tray and grid

Filter holder (not shown)
2 stainless steel filters
(1 cup filter and 2 cup filter)

Combined measuring spoon and coffee press (not shown)

OPERATING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE

BEFORE USING YOUR ESPRESSO MACHINE

Wash the filter holder and the stainless filters in mild detergent and water. Rinse thoroughly.

FILLING THE WATER TANK

1. Ensure the Power switch and Selector Control are set to the 'OFF' position.
2. Unplug the appliance from the power outlet.
3. Lift up the water tank lid and remove the water tank. Fill with cold water to the maximum mark and replace in the machine, pressing down firmly so that the water valve opens. Close the water tank lid.



NOTE!!

The water tank should be filled with fresh cold water before use.

Check water level before use and replace the water daily.

Do not use mineral or distilled water.

PRE-HEATING THE MACHINE

For optimal crema, it is recommended to carry out a complete brewing operation with water but without any coffee grinds before making your first coffee to ensure that the machine has been preheated.

1. Make sure the Selector Control is in the 'OFF' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'heating' light turns off, set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place.

PRE-WARMING CUPS

For optimal coffee temperature, pre-warm the espresso cups by placing them on the cup warming plate.

PREPARING THE COFFEE

1. Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder and fill with espresso coffee (use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups).
2. Use 1 level measure of espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of coffee as the filter perforations have been constructed for optimal pressure build up in the machine.



3. Distribute the coffee evenly and press it lightly with the bottom of the measuring spoon (if there is too much coffee, the flow of water can become blocked).



4. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit under the brew head.
5. Holding the handle of the filter holder, slide back the black release clip towards you.



6. Place the filter holder underneath the brew head so that the handle is positioned to the left of center. Lift the filter holder until it contacts the brew head and rotate to the right. This will lock it in place.




OPERATING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE cont'd

BREWING COFFEE

1. Make sure the Selector Control is in the 'OFF' position.
2. Plug the power cord into a 120V electrical outlet. Set the power switch to the 'ON' position.
3. As soon as the orange 'heating' light turns off, the machine is heated up.
4. Make sure the drip tray is in place.
5. Place one or two pre-heated cups beneath the filter holder.
6. Set the selector control to the 'ESPRESSO' position.
7. After a few seconds, aromatic coffee will begin to run through.
8. When sufficient coffee has flowed into the cups, set the selector control to the 'OFF' position. This will stop the flow of coffee.
9. If you do not need to use the steam function, set the power switch to the 'OFF' position, unplug the power cord and allow the machine to cool.
10. Remove the filter holder from the brew head and using the filter retainer clip to secure the filter in the filter holder, turn the filter holder upside down to empty the used coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.



NOTE!!

The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature as long as the Power switch is left in the 'On' position. If the temperature should drop, the orange control light will illuminate and the heater will automatically heat up to the correct brewing temperature.

PREPARING ESPRESSO PODS

Your Café Roma can be used with most leading brands of espresso pods. To prepare the pod for brewing, place the pod in the 1-cup filter and ensure that all of the pod's surface area is fitted inside the filter. If the edges of the pod overflow the filter, you will need to trim them off until the pod is contained wholly within the filter. Lock the filter holder in place and brew the coffee as per the instructions on this page.



NOTE!!

The quality of the coffee and crema produced will be dependent on the type of pod used.

Only use the 1 cup filter when using the espresso pods.

HOW TO FROTH MILK FOR A CAPPUCCINO OR LATTE

The Breville Café Roma comes complete with a frothing attachment for easier frothing of milk. The first step in making a cappuccino/latte is to make a short espresso (see "Brewing Coffee"). Then:

1. Fill the stainless steel frothing jug ⅓ full with cold milk.
2. As soon as the orange 'heating' light turns off, plunge the steam wand into jug of milk so that the main head of the froth enhancer is immersed into the milk.
3. Set the Selector Control to the 'STEAM' position.
4. Gently move the frothing jug in a circular motion around the froth enhancer.
5. When the milk has begun to increase in volume, immerse the froth enhancer deeper into the milk to further heat the milk.
6. The amount of froth desired may vary by individual. The stainless steel frothing jug will gradually become hot; be sure to hold the handle or use a towel to avoid a hot jug. Once the froth is to your liking switch the Selector Control to the 'Off' position to stop the steaming function before removing the jug. This will ensure that you don't burn the milk.
7. Add the steamed milk to each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon on the frothed milk in the following ratios:

Cappuccino
⅓ espresso, ⅓ steamed milk, ⅓ frothed milk

Latte
⅓ espresso topped with steamed milk and approximately 4" (10cm) of frothed milk (traditionally served in a glass)





THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MIGHT STILL BE VERY HOT. COOL DOWN THESE PARTS BY RUNNING UNDER COLD WATER. MAKE SURE YOU USE THE FILTER RETAINER CLIP WHEN DISCARDING THE COFFEE GROUNDS.


NOTE!!

Always ensure that the frothing attachment has been firmly pushed onto the steam wand.

For best results use fresh cold milk (light milk will froth easier).

Always clean the steam wand and froth enhancer after every use (refer to care and cleaning).

If brewing more coffee straight after using the steam function, set the selector control to the 'espresso' position to run a small amount of water through the brewing head for a few seconds without the filter holder in place. This will prepare the system for optimal brewing temperature.



LIQUID SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTH ENHANCER, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION. TO AVOID SPLATTERING OF HOT MILK, DO NOT LIFT THE STEAM NOZZLE ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING. ENSURE THE SELECTOR CONTROL IS IN THE 'OFF' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.

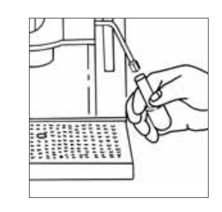
CARE AND CLEANING

Before cleaning, ensure the Selector Control is in the 'OFF' position. Unplug the appliance from the power outlet and allow the unit to cool.

CLEANING THE STEAM WAND AND FROTH ENHANCER

1. The steam wand and froth enhancer should always be cleaned after frothing milk.
2. Remove the froth enhancer and rinse under warm tap water.
3. Wipe the steam wand with a damp cloth.
4. Briefly set the Selector Control to the 'STEAM' position to clear any remaining milk from the steam wand.
5. If the steam wand becomes blocked, wait for the machine to cool before using a needle or paperclip to unblock the opening.





CLEANING THE HOUSING/CUP WARMING TRAY

1. The outer housing can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive agents or cloths which can scratch the surfaces).

CLEANING THE FILTERS, FILTER HOLDER AND BREWING HEAD

1. Directly after use, remove used coffee grounds and rinse the stainless filters and filter holder under running water. Should the fine holes in the filters become blocked, then a normal dishwashing brush should be used (do not use a brush with metal bristles).
2. The brewing head should be wiped with a damp cloth to remove any old espresso grounds.
3. It is advisable to periodically run water through the unit with the filter in place but without any coffee to clean out any old coffee grounds.

CLEANING THE DRIP TRAY

1. The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the water level indicator is exposed indicating the drip tray is full.
2. Remove the grid, steam baffle and water level indicator from the drip tray; wash all 4 parts with water and non-abrasive washing liquid before rinsing and drying.



NOTE!!

Do not place any of the components in the dishwasher.



DO NOT IMMERSE ANY PART OF YOUR BREVILLE ESPRESSO /CAPPUCCINO MACHINE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

CARE AND CLEANING cont'd

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause limestone build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a liquid decalcifying agent. Follow the instructions provided, or use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part decalcifying agent
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part decalcifying agent
- 1 part cold tap water



NOTE!!

The stainless steel filters should not come in contact with any decalcifying agents.

Do not use powdered decalcifying agents.

DECALCIFYING THE MACHINE

1. Make sure the Selector Control is in the 'OFF' position and that the plug is disconnected from the power outlet.
2. Remove the filter holder and pour in the decalcifying solution into the water tank.
3. Plug the machine into the power outlet.
4. Set Power switch to the 'ON' position and the Selector Control to the 'OFF' position
5. Place a large container under both the water outlet and the steam wand.
6. As soon as the brewing temperature is reached the orange 'temperature' light will switch off. Set the Selector Control to the 'ESPRESSO' position and let half the decalcifying solution run through the brewing head.
7. Turn the Selector Control to the 'STEAM' position and let the remaining solution run through the steam wand. When the solution has run through, set the Selector Control back to the 'OFF' position.
8. After decalcifying, rinse the water tank thoroughly and re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, run half the water through the brewing head and half through the steam wand.
9. The machine is ready for use.



THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

COFFEE MAKING TIPS

TIPS ON MAKING THE PERFECT ESPRESSO

Don't just rely on your coffee maker to do all the work. Making a good cup of coffee is an art.

WATER FLOW

If you're making an espresso, make sure the water flows through the coffee filter at the correct rate. If it's too slow, the coffee will be over-extracted - too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top. If it flows too quickly, the coffee will be under-extracted - the proper flavor won't have had time to develop. You can adjust the water flow by tamping (pressing down) the coffee firmly or by changing the grind of the coffee.

THE COFFEE

Pre-ground coffee will only retain its flavor for 1 week, provided it is stored in an air tight container, in a cool, dark area. Whole coffee beans are recommended and should be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will keep up to 1 month before they begin to lose their flavor. Do not store in a refrigerator freezer.

THE GRIND

1. If using pre-ground coffee, ensure you purchase an espresso grind for espresso/cappuccino machines.
2. If grinding your own beans the coffee must be ground fine, but not too fine. It can affect the taste and the rate the water flows through it.
3. If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure (this grind looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers).
4. If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full flavored extraction.

TROUBLESHOOTING CHART

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Coffee does not run through	• Machine is not turned on or plugged in • Water tank is empty • Selector Control not in 'ESPRESSO' position • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the filter • The filter is blocked (see Care and Cleaning)
Coffee runs out too quickly	• Coffee grind is too coarse • Not enough coffee in the filter
Coffee runs too slowly	• The water tank is empty or low • Coffee grind is too fine • Machine is blocked by scale build up (see Care and Cleaning)
Coffee runs out around the edge of the filter holder	• Filter holder is not inserted in the brew head properly • There are coffee grounds around the filter rim • Too much coffee in the filter • Coffee has been tamped too tightly
The machine is too loud	• Water tank is empty • Water tank is not securely in place
Coffee is too weak or watery	• Coffee grind is not fine enough (use coffee ground for espresso machines)
Coffee is too cold	• Machine not preheated • Cups not preheated • Milk not heated enough (if making a cappuccino or latte)
No crema	• Coffee is not tamped (pressed) firmly enough • Coffee grind is too coarse • Coffee is not fresh
No steam is generated	• Machine is not turned on • Water tank is empty • Selector Control not in 'STEAM' position • Steam wand is blocked (see Care and Cleaning)
Milk is not foamy after frothing	• Not enough steam • Milk is not fresh and cold

COFFEE VARIATIONS

CAPPUCCINO

A cappuccino is very light and almost lukewarm. This has one-third espresso, one-third milk and one-third foam.



ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 0.3oz (7g) of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 1 1/2" (35mm).



CAFFE LATTÉ

Served in a glass, a caffe latté consists of one-third espresso, topped with steamed milk and about 1/2" (10mm) of foam.



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of foam.



LONG BLACK

A long black is generally served as a double shot of espresso.



RISTRETTO

Meaning restricted, a ristretto is an extremely short espresso of approximately 2/3" (15mm), distinguished by its intense flavor and aftertaste.



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)

***HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.**

NOTES



Café Roma™

Espresso/Cappucino Machine



INSTRUCCIONES DE USO

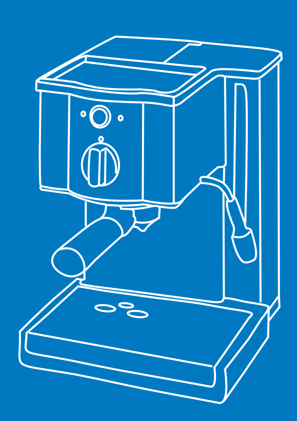
Modelo ESP8XL

CONTENIDO

Café Roma

Felicidades

Por la compra de su nuevo Breville Café Roma
Espresso/Cappuccino Machine



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Aquí en Breville diseñamos y fabricamos productos de consumo pensando en su seguridad, nuestro estimado cliente. También le pedimos a usted que mantenga un cierto grado de cuidado cuando use cualquier aparato eléctrico y siga las siguientes medidas precautorias:



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento este electrodoméstico y guárdelas para referencia futura.
- No sumerja este electrodoméstico , el cordón o el enchufe en agua o en otro líquido, para protegerse de incendios, de electrocuciones, o de herir a alguien.
- Este aparato es para uso doméstico solamente.
- No use este electrodoméstico para otra manera que su destinado. No use este electrodoméstico afuera.
- Este electrodoméstico no debe usarse cerca o por niños pequeños o personas no aptas sin supervisión.
- Supervise el uso de este electrodoméstico mientras lo ocupe.
- No toque las superficies calientes. Use un tomador.
- Siempre utilice el electrodoméstico sobre un superficie seca y nivelada.
- No ponga este electrodoméstico sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas, o donde pueda estar en contacto con un horno caliente.
- No deje que el cordón cuelgue de la mesa o del mesón, o que entre en contacto con superficies calientes, o que se le haga nudos.
- Un fuego, la electrocución u otras heridas pueden ocurrir si accesorios desaprobados se utilizan.
- Siempre desconecte el electrodoméstico cuando no la esté usando o la esté armando o desarmando las parte y antes de limpiarla.
- Inspeccione regularmente el cordón, el enchufe, el aparato por cualquier daño. Si lo encuentra dañado de cualquier manera deje de usarlo inmediatamente y contacte nuestra oficina de atención al cliente al 1-866-BREVILLE.
- Para cualquier tipo de mantenimiento que no sea limpieza hable a 1-866-BREVILLE.
- Sólo tome la parrilla a un técnico calificado para la reparación.
- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocutarse, este enchufe está diseñado para caber en un enchufe polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe, contacte a un electricista. No intente cambiar la forma del enchufe de ninguna manera.
- Antes limpiar o manejar, aseguran que aparato no esté caliente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ESPECIALES

- Usa solamente agua fría en el tanque de agua. No vierta ningún otro líquido que no sea agua en el tanque.
- No opera la cafetería sin agua en el tanque.
- Asegúrese de que el recipente del filtro esté bien colocado cuando use la máquina.
- Nunca retire el recipente del filtro durante la operación del colado como la máquina está bajo presión.

NOTA!!

Su electrodoméstico Breville viene con el cordón exclusivo Assist Plug™, el que viene especialmente diseñado con un hoyo para el dedo en el enchufe, para ser desenchufado en forma fácil y segura. Por razones de seguridad no se recomienda que enchufe su electrodoméstico Breville directamente al enchufe. No lo añada a un cordón eléctrico o a un cordón de extensión eléctrica.

INFORMACIÓN DEL CORDÓN ELÉCTRICO

Su Breville Café Roma Espresso/Cappuccino Machine tiene un cordón corto por motivos de seguridad para prevenir heridas personales o daño en la propiedad que resulten del tirar, tropezar o enredarse con el cordón. No deje que los niños usen o se acerquen a este electrodoméstico sin la vigilancia cercana de un adulto. Si usted necesita usar un cordón eléctrico más largo o un cordón de extensión cuando use el electrodoméstico, instale el cordón de tal manera que no cuelgue de la orilla de la superficie del mesón, de la superficie de la mesa o de la superficie de cualquier área de donde pueda ser tirado por los niños o provocar tropiezos. Para prevenir que le dé la corriente o provocar heridas personales en caso que usted necesite usar un cordón de extensión, el rango eléctrico del cordón de extensión que usted use debe ser del mismo o mayor voltaje que el del electrodoméstico (el voltaje se encuentra en la parte de abajo del electrodoméstico).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA EL USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

CONOZCA SU BREVILLE CAFÉ ROMA

Placa Calentadora de Tazas



Interruptor de Encendido/Apagado (ON/OFF)

Luz Indicadora 'Encendido' (rojo) se iluminará cuando la maquina esté encendida

15 bar ThermoBlock sistema de bomba

Control de Selección para el Espresso y el Vapor

Luz Indicadora de 'Calentamiento' (anaranjada) ilumina para indicar que la máquina se calienta y se apagará cuando se ha alcanzado la temperatura correcta. Esta luz completará un ciclo por intervalos durante la operación para indicar que la máquina está supervisando la temperatura correcta.

Tanque de Agua Removible de 40 onzas (1.2 litros)

Indicador de Nivel de Agua

Ventana de Agua Externa

Boquilla de Vapor con Espumador por Vapor

Grifo de Vapor

Bandeja Removible y Rejilla del Goteo

Recipiente del Filtro (not shown)
2 filtros de acero inoxidable
(filtro de 1 taza y filtro de 2 tazas)

Cuchara Dosificadora de Café y Prensado Combinado (not shown)

MODO DE OPERACIÓN DE SU BREVILLE CAFÉ ROMA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ LA MÁQUINA ESPRESSO

Lave el recipiente del filtro y los filtros inoxidables en detergente suave. Enjuáguela bien con agua.

COMO LLENAR EL TANQUE DE AGUA

1. Asegúrese de que el Interruptor y Control de Selección estén fijados a la posición 'OFF' (Apagado).
2. Desconecte el aparato del tomacorriente.
3. Alce la tapa del tanque de agua y quite el tanque de agua. Llene de agua fría a la marca máxima y reponga en la máquina, presionando hacia abajo firmemente para que la válvula del agua se abra. Cierre la tapa del tanque de agua.



NOTA!!

El tanque de agua se debe llenar de agua fría y fresca antes de usar.

Revise el nivel del agua antes de usar y cambie el agua diario.

No utilice el agua mineral o destilado.

PRECALENTAR LA MÁQUINA

Para la crema óptima, se recomienda que la unidad cuele un ciclo completo con agua, pero sin ningunos granos de café antes de preparar café por primera vez para asegurarse de que la máquina ha estado precalentada.

1. Asegúrese de que el Control de Selección esté a la posición 'OFF' (Apagado.)
2. Conecte el cable de potencia en un tomacorriente de 120 voltios. Fije el interruptor a la posición 'ON' (Encendido).
3. Tan pronto como la luz indicadora de 'calentamiento' anaranjada se apaga, fije el Control de Selección a la posición del 'Espresso' y corra una cantidad pequeña de agua a través de la coladora por algunos segundos antes de colocar el recipiente del filtro.

PRECALENTAR LAS TAZAS

Para la temperatura óptima del café, precaliente las tazas del espresso colocándolos en la placa calentadora de tazas.

PREPARACIÓN INICIAL

1. Coloque el filtro de 1 o 2 tazas en el recipiente del filtro y llene con café molido para espresso (utilice el filtro más pequeño para 1 taza y el filtro más grande para 2 tazas).
2. Utilice 1 medida llena de café molido para espresso para el filtro de 1 taza y de 2 medidas llena para el filtro de 2 tazas. Es importante utilizar la cantidad correcta de café como las perforaciones del filtro se han construido para la acumulación óptima de la presión en la máquina.



3. Distribuya el café uniformemente y presiónelo ligeramente con el fondo de la cuchara dosificadora (si hay demasiado café, el flujo del agua puede bloquearse).



4. Limpie cualquier exceso de café del borde del recipiente del filtro para asegurar un ajuste apropiado bajo de la coladora.
5. Sosteniendo el mango del recipiente del filtro, deslice hacia atrás el clip negro del lanzamiento hacia usted.



6. Coloque el recipiente del filtro por debajo de la coladora para que el mango esté fijado a la izquierda del centro. Levante el recipiente del filtro hasta que entra en contacto con la coladora y gírelo a la derecha. Esto lo sujetará en lugar.





MODO DE OPERACIÓN DE SU BREVILLE CAFÉ ROMA cont'd

PREPARACIÓN DEL CAFE

1. Asegúrese de que el Control de Selección esté a la posición 'OFF' (Apagado).
2. Conecte el cable de potencia en un tomacorriente de 120 voltios. Fije el interruptor a la posición 'ON' (Encendido).
3. Tan pronto como la luz indicadora de 'calentamiento' anaranjada se apaga, la máquina está calentada.
4. Asegúrese de que la bandeja del goteo esté bien colocada.
5. Coloque una o dos tazas precalentadas debajo del recipiente del filtro.
6. Fije el control de selección a la posición del 'ESPRESSO.'
7. Después de algunos segundos, el café aromático comenzará a correr a través.
8. Cuando haya fluido la cantidad deseada de café en las tazas, fije el control de selección a la posición 'OFF' (Apagado). Esto parará el flujo del café.
9. Si usted no necesita utilizar la función del vapor, fije el interruptor a la posición 'OFF' (Apagado), y desenchufe el cable de potencia y permita que la máquina se enfríe.
10. Quite el recipiente del filtro de la coladora y usando el clip del detenedor del filtro para asegurar el filtro en el recipiente del filtro, dé vuelta al recipiente del filtro al revés para vaciar el café usado (los granos de café usados se deben tirar en la basura y no en del fregadero que puede bloquear drenajes). Enjuague el filtro y el recipiente del filtro con agua y deje que seque.



La máquina permanece lista para colar y mantiene una temperatura de calentamiento constante mientras el interruptor se deja a la posición 'ON' (Encendido). Si la temperatura cae, la luz indicadora anaranjada iluminará y el calentador calentará automáticamente hasta la temperatura correcta de colado.

PREPARANDO LAS VAINAS DE ESPRESSO

Su Café Roma se puede utilizar con la mayoría de los tipos conocidos de vainas de espresso. Para preparar la vaina para hacer café poniendo la vaina en el filtro de 1 copa y asegure que esa área de superficie entera de la vaina se quede dentro del filtro. Si las orillas de la vaina se derraman el filtro, usted necesitará recortarlos detrás hasta que la vaina se contenga enteramente dentro del filtro. Cierre al poseedor del filtro en el lugar y prepare el café de acuerdo con las instrucciones en la página 27.



La calidad del café y crema produjo dependerá del tipo de la vaina utilizada.

Utilice solamente el filtro de 1 taza al usar las vainas del espresso.

CÓMO ESPUMEAR LECHE PARA CAPPUCCINO O LATTE

El Breville Café Roma viene completo con un accesorio de espumador por vapor para espumear más fácil de la leche.

El primer paso en la preparación de un capuchino/latte es hacer un espresso corto (véase "Preparación de Café"). Entonces:

1. Llene el jarro de espuma acero inoxidable ⅓ por completo de leche fría.
2. Tan pronto como la luz indicadora de 'calentamiento' anaranjada se apaga, sumerja la boquilla de vapor en el jarro de leche para que la parte principal del espumador por vapor se sumerja directamente en la leche.
3. Fije el control de selección a la posición del 'STEAM' (VAPOR).
4. Mueva suavemente el jarro de espuma en un movimiento circular alrededor del espumador.
5. Cuando la leche ha comenzado a aumentar de volumen, sumerja el espumador por vapor más profundo en la leche para calentar la leche más.
4. La cantidad de espuma deseada puede variar por el individuo. El jarro de espuma acero inoxidable llegará a ser gradualmente caliente; asegúrese de que sostenga el mango o use una toalla para evitar de tocar un jarro caliente. Cuando se haya realizado a su gusto, cambie el Control de Selección a la posición 'OFF' (Apagado) para parar la función del vapor antes de quitar el jarro. Esto se asegurará de que usted no se queme la leche.
5. Agregue la leche vaporizada a cada taza del café colado del espresso y corone con una cuchara de leche espumada en las proporciones siguientes:

Capuchino
⅓ espresso, ⅓ leche vaporizada,
⅓ leche espumada

Latte
⅓ espresso tapado con leche vaporizada y aproximadamente 4" (10cm) de leche espumada (tradicionalmente servido en un vaso)



⚠ **LAS PIEZAS DEL METAL DEL RECIPIENTE DEL FILTRO TODAVÍA PUDIERAN ESTAR MUY CALIENTES. DEJE QUE SE ENFRÍE CON CORRER DEBAJO DEL AGUA FRÍA. ASEGÚRESE DE QUE USTED UTILICE EL CLIP DEL DETENEDOR DEL FILTRO AL DESECHAR LOS GRANOS DE CAFÉ.**


NOTA!!

Asegúrese siempre de que el accesorio de espumador por vapor se haya colocado firmemente en la boquilla de vapor.

Para los mejores resultados, use la leche fría y fresca (la leche ligera espumeará más fácil).

Siempre limpie la boquilla de vapor y espumador por vapor después de cada uso (refiera al cuidado y a la limpieza).

Si cuela más café después de usar la función del vapor, fije el control de selección a la posición 'espresso' para correr una cantidad pequeña de agua a través de la coladora por algunos segundos sin el recipiente del filtro en lugar. Esto preparará el sistema para la temperatura óptima de la colada.



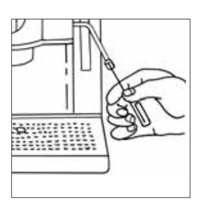
EL LÍQUIDO NO SE DEBE PERMITIR REBOSAR SOBRE LA TAPA DEL ESPUMADOR POR VAPOR, SI NO, NO FUNCIONARÁ. PARA EVITAR SALPICAR DE LA LECHE CALIENTE, NO LEVANTE LA TOBERA DE VAPOR SOBRE LA SUPERFICIE DE LA LECHE MIENTRAS QUE ESPUMEA. ASEGÚRESE DE QUE EL CONTROL DE SELECCIÓN ESTÉ A LA POSICIÓN 'OFF' (APAGADO) ANTES DE QUITAR EL JARRO DE ESPUMA.

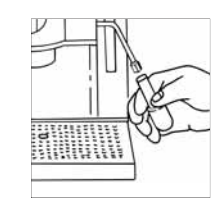
CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar, asegúrese de que el Control de Selección esté fijado a la posición 'OFF' (Apagado). Desconecte el aparato del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe.

LIMPIEZA DE LA BOQUILLA DE VAPOR Y ESPUMADOR POR VAPOR

1. La boquilla de vapor y espumador por vapor siempre deben ser limpiados después de espumear la leche.
2. Quite el espumador por vapor y enjuáguelo con agua tibia.
3. Limpie la boquilla de vapor con un paño húmedo.
4. Fije el control de selección brevemente a la posición "Steam" (Vapor) para desatascar cualquier leche restante de la boquilla de vapor.
5. Si la boquilla de vapor se bloquea, espere para que la máquina se enfríe antes de usar una aguja o un sujetapapeles para desbloquear la abertura.





LIMPIEZA DE LA BANDEJA DEL GOTEO

1. Se debe quitar, vaciar y limpiar bien la bandeja del goteo en los intervalos regulares, particularmente cuando el indicador de nivel de agua esté expuesto indicando que la bandeja del goteo es llena.
2. Quite la rejilla, el grifo de vapor y el indicador de nivel de agua de la bandeja del goteo; lave las 4 partes con agua y un líquido limpiador no abrasivo antes de enjuagar y secarse.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS, EL RECIPIENTE DEL FILTRO, Y COLADORA

1. Después del uso, quite los granos de café usados y enjuague los filtros y el recipiente inoxidables debajo del agua corriente. Si los agujeros finos en los filtros se bloquean, un cepillo normal para lavaplatos se puede utilizar (no utilice un cepillo con las fibras metálicas).
2. La coladora debe ser limpiada con un paño húmedo para quitar los residuos de café. Se recomienda periódicamente correr el agua a través de la unidad con el filtro colocado pero sin ningún café para limpiar los residuos de café.

LIMPIEZA DE LA PLACA CALENTADORA DE TAZAS

1. El exterior se puede limpiar con un paño suave y húmedo (no utilice los agentes o los paños abrasivos que pueden rasguñar las superficies).



NOTA!!

No ponga ninguna de los partes en la máquina lavaplatos.

NO SUMERJA NINGUNA PARTE DE SU MÁQUINA DE BREVILLE ESPRESSO/CAPPUCCINO EN AGUA O NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

CUIDADO Y LIMPIEZA cont'd

DESCALCIFICACIÓN

Después del uso regular, agua dura pueda causar la incrustación de cal del interior y en muchos de los componentes de funcionamiento internos, reduciendo el flujo de la colada, poder de la máquina, y afectar la calidad del café.

Aconsejamos descalcificar la máquina frecuentemente (cada 2-3 meses) usando un agente líquido para descalcificar. Siga las instrucciones incluidas, o utilice el siguiente como un guía:

Solución Diluyendo (para el agua suave)

- 1 porción de agente para descalcificar
- 2 porciones de agua fría del grifo

Solución Concentrada (para el agua dura)

- 1 porción de agente para descalcificar
- 2 porciones de agua fría del grifo



NOTA!!

Los filtros de acero inoxidable no deben venir en contacto con ningún agente para descalcificar.

No utilice agentes para descalcificar en polvo.

DESCALCIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

1. Asegúrese de que el Control de Selección esté fijado a la posición 'OFF' (Apagado) y desconecte el enchufe del tomacorriente.
2. Quite el recipiente del filtro y llene el tanque de agua con la solución para descalcificar.
3. Enchufe la máquina al tomacorriente.
4. Fije el interruptor a la posición 'ON' (Encendido) y el Control de selección a la posición 'OFF' (Apagado).
5. Ponga un recipiente grande debajo de la salida del agua y de la boquilla de vapor.
6. Tan pronto como la temperatura de la colada se alcance la luz indicadora de 'temperatura' anaranjada apagará. Fije el Control de Selección a la posición del 'Espresso' y deje que la mitad de la solución para descalcificar corra a través de la coladora.
7. Gire el Control de Selección a la posición del 'STEAM' (Vapor) y deje que la solución restante corra a través de la boquilla de vapor. Cuando la solución ha corrido, fije el Control de Selección de nuevo a la posición 'OFF' (Apagado).
8. Después de descalcificar, enjuague bien el tanque de agua y rellene con agua fría y fresco. Para limpiar la máquina, corra la mitad del agua a través de la coladora y la mitad a través de la boquilla de vapor.
9. La máquina está lista para usar.



EL TANQUE DE AGUA NUNCA SE DEBE QUITAR O VACIAR TOTALMENTE DURANTE LA DESCALCIFICACIÓN.

CONSEJOS PARA HACER CAFÉ

CONSEJOS PARA HACER EL ESPRESSO PERFECTO

No confíe solamente en su fabricante de café para hacer todo el trabajo. La preparación de una buena taza del café es un arte.

EL FLUJO DE AGUA

Si usted está haciendo un espresso, asegúrese de que el agua fluya a través del filtro de café a la velocidad correcta. Si es demasiado lenta, el café será sobre extraído - demasiado oscuro y amargo, cubierta con una crema desigual. Si fluye demasiado rápido, el café será bajo extraído - el sabor apropiado no habrá tenido tiempo para desarrollarse. Usted puede ajustar el flujo del agua presionando el café firmemente o cambiar la molienda del café.

EL CAFÉ

El café premolido conservará su sabor solamente por 1 semana, con tal que se almacene en un envase hermético, en una área fresca y oscura. Los granos de café enteros se recomiendan y deben ser molidos momentos antes de usar. Los granos de café almacenados en un envase hermético continuarán a 1 mes antes de que comiencen a perder su sabor. No almacene en un congelador del refrigerador.

LA MOLIENDA

1. Si usa el café premolido, asegúrese de que compre una molienda del espresso para las máquinas de espresso/capuchino.
2. Si muele sus propios granos el café se debe moler muy bien, pero no demasiado fino. Puede afectar el sabor y la velocidad del flujo del agua.
3. Si la molienda es demasiado fina, el agua no atravesará el café igualmente bajo la presión (esta molienda parece polvo y se siente como la harina cuando está frotada entre los dedos).
4. Si la molienda es demasiado gruesa, el agua atraviesa el café demasiado rápido, previniendo una extracción saboreada completa.

LOCALIZACIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN POSIBLE
El café no cuela	• La máquina no está encendida o conectada • El tanque de agua está vacía • El Control de Selección no está fijado a la posición 'Espresso' • El café está molido demasiado fino. • Hay demasiado café en el filtror • El filtro está bloqueado.
El café fluye demasiado deprisa	• El café está molido demasiado grueso • No hay suficiente café en el filtro
El café fluye demasiado lentamente	• El tanque de agua está vacía o bajo del nivel recomendado • El café está molido demasiado fino • La máquina está bloqueada por la acumulación de cal
Hay fugas en los bordes del recipiente del filtro	• El recipiente del filtro no está introducida correctamente en la coladora • Hay fugas en los bordes del filtro • Hay demasiado café en el filtro • El café ha sido presionado demasiado
La máquina hace demasiado ruido	• El tanque de agua está vacía • El tanque de agua no está colocado bien
El café esta demasiado débil o acuoso	• La moltura no es suficiente fina (use los granos de café para las máquinas de espresso)
El café está demasiado frío	• La máquina no está precalentada • Las tazas no están precalentadas • La leche no está precalentada suficiente (hacer capuchino o latte)
No hay crema	• El café no ha sido presionado suficiente • El café está molido demasiado grueso • El café no está fresco
El vapor no sale por la boquilla	• La máquina no está encendida • El tanque de agua está vacía • El Control de Selección no está a la posición 'Steam' (Vapor) • La boquilla del vapor están bloqueada.
La leche no es espumosa después de espumar	• No hay suficiente vapo • La leche no está fresca ni fría

VARIACIONES DEL CAFÉ

CAPUCHINO

Un capuchino es muy ligero y casi tibio. Esto tiene una-tercera parte de espresso, una-tercera parte de leche y una-tercera parte de espuma.



ESPRESSO

Intenso y aromático, un espresso o un café corto y negro como es conocido, usa casi 0.3oz (7g) del café molido. Se sirve en una taza o un vaso pequeño a un nivel de aproximadamente 1 1/2"(35mm).



CAFFE LATTÉ

Servido en un vaso, un caffe latté consiste en una-tercera parte de espresso con leche vaporizada cubierta por una cantidad igual de 1/2"(10mm) de la espuma.



MACCHIATO

Tradicionalmente servido corto, el macchiato también se vierte como negro largo con una rociada de la leche o una nube de la espuma.



ESPRESSO DE SHOT LARGO

Un negro largo se sirve generalmente con un shot doble del espresso.



RISTRETTO

Significa restringido, un ristretto es un espresso extremadamente corto de aproximadamente 2/3"(15mm), distinguido por su sabor intenso y leve regusto.



SERVICIO AL CLIENTE UN AÑO DE GARANTIA LIMITADA

HWI/Breville® le garantizá que esté producto se encuentrá libre de cualquier defecto en el material y mano de obra por un período de (1) año a partir de la compra original, excepto como se hace notar. No hay garantía con respecto a lo siguiente, que se puede adquirir con esté aparato: partes de cristal, recipientes de cristal, filtros de canasta, cuchillas y/o agitadores. Está garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre los siguientes daños, por abuso negligencia, uso comercial, y cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones. HWI/Metro-Thebe, INC. NO TIENE RESPONSABILIDAD POR EL USO INDEBIDO O ACCIDENTES CAUSADOS POR ESTE APARATO. Algunos estados o provincias no permiten está exclusión o limitación de incidentes o consecuencias de perdidas, así que está explicación no aplica. Si usted tiene alguna queja bajo esta garantía, NO REGRESE ESTE APARATO A LA TIENDA!! Por favor hable al SERVICIO AL CLIENTE (Para un servicio más rápido tenga a la mano el modelo y número de serie al hablar con la operadora.)

NUMERO DE SERVICIO AL CLIENTE
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

GUARDE ESTE NUMERO PARA REFERENCIAS FUTURAS!!!

Está garantía le da derechos específicos legales, y usted podrá tener algunos otros derechos que varían del estado o provincia en que usted vive.